




Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal à base de farine bio



Produit issu de l'agriculture biologique

Fruits de saison d'origine locale



Volailles Label Rouge




Toutes les viandes sont d'origine FRANCE. Boeuf de qualité Race à Viande



Produit local



Préparation faite en cuisine centrale



Produit Frais Fromage à la coupe




Les 2^{èmes} choix (hors d'œuvres, fromages et desserts) concernent les menus élémentaires, sauf mercredi.

Bon appétit !

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Beignet de calamar Gratin d'épinard/ 30% pâtes Brie Carré de l'est Fruit de saison Fruit de saison	Sauté de bœuf aux oignons Gratin de brocolis/ Riz 30% Tome blanche Chanteneige Crêpe Chandeleur	Crêpe salé Filet meunière Jardinière de légumes Letchi au sirop	Velouté poireaux Pdt Tartiflette et salade verte Bulgy Fromage blanc aux fruits	Carottes rapées Endives + fromage Gratin de pâtes aux légumes (coquillettes/légumes de saison) Gâteau citron thym Menu Vegetarien



Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Escalope de veau haché Haricots verts/ Pâtes 30% Comté Samos Fruit de saison Fruit de saison	Colombo de porc Riz Edam Saint paulin Fruit de saison Fruit de saison	Sauté de volaille thai Nouille Mimolette Crêpe sucré	Salade verte tome des Montagne Agneau au miel Pommes de terre sautées Fruit de saison	Salade de pois chiche Salade de lentilles Lasagne végétarienne Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé Menu Végétarien



Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Saucisse de Lozère Gratin de brocolis/ pdt 30% Saint nectaire Cantafrais Fruit de saison Fruit de saison	Concombre féta Radis +beurre Rôti de dinde forestière Petits pois carottes Beignet choco noisette Mardi Gras	Salade verte Raviolis épinard ricotta *** Flamby Menu Vegetarien	Sauté de bœuf aux olives Semoule Kiri Mimolette Fruit de saison Fruit de saison	Carottes râpées Mâche Filet de poisson pané Fondue de poireaux et riz Fromage blanc avec crème marron ou coulis de fruits

Vacances scolaires Lundi 22	Vacances scolaires Mardi 23	Vacances scolaires Mercredi 24	Vacances scolaires Jeudi 25	Vacances scolaires Vendredi 26
Chou fleur braisé et pâtes Jambon Braisé & Cantal Fruit de saison	Salade verte et endives au bleu Rôti de bœuf Ecrasé de Pdt à l'huile d'olive Novly vanille	Pizza au fromage Escalope de porc sce charcutière Haricots verts sautés Fruit de saison	Salade verte gouda Omelette Petits pois Pdt Yaourt Menu Végétarien	Filet de lieu sce beurre citron Epinard à la crème/30% Riz Pont l'Evêque Tarte aux poires

*Plats demandés par les enfants

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus validés par la commission du 10/12/2020